

Purazell GmbH

Schuckertstraße 35
48712 GescherUnser Zeichen : QLT
Datum : 07.04.2026**Prüfbericht** **26015835 - 001**

Probenbezeichnung : Omega 3 Algenöl EPA/DHA 3:2 Orangengeschmack

Kennzeichnung : Charge Q10009677, MHD 30.09.27

Auftraggeber-Nr. : keine

Verpackung : Fertigpackung/Schraubdeckelglas

Probenmenge : 1 x 100 mL

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 31.03.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 31.03.2026 / 07.04.2026

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die im Bericht beschriebenen Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Validität der Ergebnisse übernommen, sofern vom Kunden bereitgestellte Daten oder Informationen diese beeinflussen können. Vom Kunden bereitgestellte Daten sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme einschließlich Mindestmengen, sofern diese nicht durch Probenehmer eines zur GBA Group gehörenden Unternehmens oder in dessen Auftrag durchgeführt wurde. In diesem Fall gelten die Ergebnisse für die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung des ausstellenden Unternehmens darf der Prüfbericht weder veröffentlicht noch auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind unter www.gba-group.com/agb einzusehen.

1 / 3

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2 V1 E, 511, 19.02.2026

Prüfbericht : 26015835 - 001
 Probenbezeichnung : Omega 3 Algenöl EPA/DHA 3:2 Orangengeschmack

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	± MU	MU Quelle
Anisidinzahl	5,7		1,1	I
Peroxidzahl	2,8	meq O2/kg Fett	0,84	VII
Totoxzahl	11,4		3,4	VII

Es wird darauf hingewiesen, dass die Methoden zur Bestimmung der Peroxidzahl und Anisidinzahl für reine fette Öle validiert wurden. Zusätze wie z.B. ätherische Öle oder säurehaltige Zutaten können das Ergebnis beeinflussen. Der Einfluss dieser und anderer Zutaten auf die Ergebnisse ist ggf. zu prüfen. Die Aussagekraft des Ergebnisses kann beeinträchtigt sein.

Hamburg, 07.04.2026

Dieser Prüfbericht wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Methoden

Parameter	Methode	ER
Anisidinzahl	§ 64 LFGB L 13.00-15: 2018-06 ₀	z
Peroxidzahl	§ 64 LFGB L 13.00-40, potentiometrisch: 2012-01 ₀	z
Totoxzahl	berechnet α	
Fettisolierung für Fettkennzahlen	HH-MA-M 09-023: 2024-05 ₀	q

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.
 Untersuchungslabor: ₀GBA Hamburg α automatisch berechnet aus dem System

MU-Quelle:

I: Gemäß DIN ISO 11352 als erweiterte, kombinierte Messunsicherheit mit $k = 2$ (95 %), Probenahme nicht inbegriffen

VII: Gemäß Expertenschätzung

Entscheidungsregeln:

z: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit unberücksichtigt. Sie stellt lediglich eine Information dar.

q: Die Konformitätsbewertung qualitativer Messwerte (positiv/negativ, entspricht/entspricht nicht) erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.

Prüfbericht : 26015835 - 001

Probenbezeichnung : Omega 3 Algenöl EPA/DHA 3:2 Orangengeschmack